

Ciastka z makiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
margaryna	1/3 kostki
cukier puder	5 dag
jajko	1 szt
mak	5 dag
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę z proszkiem do pieczenia posiekać z margaryną, dodać jajko, sparzony i dobrze osączony z wody mak, cukier puder i proszek do pieczenia. Po wymieszaniu nożem zagnieść ciasto (powinno być dość twarde). Odłożyć je na 2-3h do lodówki. Następnie rozwałkować, pokroić na kwadraty, ułożyć na blaszce posypana mąką i upiec na złoty kolor.